

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
городского округа Королёв Московской области «Детский сад  
комбинированного вида № 22 «Колокольчик»**

**ПРИКАЗ**

«\_5\_» ноября \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ 2020 г.

№77 \_\_\_\_\_

Об организации питания детей  
в 2020/2021 учебном году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с мешо-гребованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2020/2021 учебном году производственного контроля по данному вопросу

**Приказываю:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерными 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.

2. Возложить ответственность за организацию питания на завхоза Максимова С.И.

3. Утвердить график приема пищи:

завтрак 8.10-8.50;

второй завтрак 10.30 - 11.00;

обед 12.00-13.10;

полдник 16.00-16.50.

**3. Кладовщику Кислициной М.П.**

3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

3.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;

- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

3.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

3.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

3.5. Провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание - залог здоровья»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

3.6. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в Типовом рационе питания детей.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – повару Гайтан В.М. кладовщику: Кислицину М.П.

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

4.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность кладовщики учреждения

4.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОО (медсестра, дежурный администратор, повар) и поставщика, в лице экспедитора.

4.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик. Кислицина М.П. материально-ответственные лица.

4.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщики проводят визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Бракеража сырой продукции».

4.6. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок повару Гайтан В.М. производить в соответствии с утвержденным заведующим мешо-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись повара.

4.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке;

4.8. Повару Гайтан В.М. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

4.9. Повару Гайтан В.М. производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

4.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на повара Гайтан В.М

5. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции

- Кладовщика: Кислицину М.П.
- заместителя заведующего по безопасности: Петрову А.В.
- завхоза: -Максимову С.И

С.

6.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию (см. Приложение к приказу), необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

завтрак	8.15-8.30;
второй завтрак	10.30
обед	12.00-12.35;
полдник	16.00- 16.35.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- инструкции по охране труда и технике безопасности.

9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

10. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитателя.

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий



О.Г..Скляр